



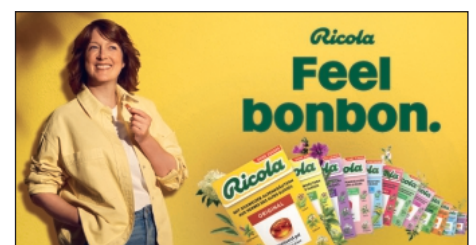
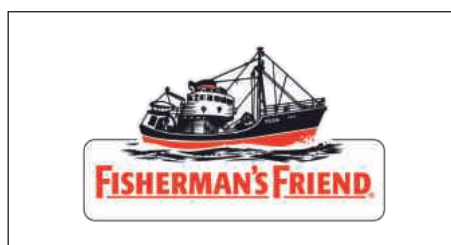
Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



© Poggio's Kitchen, Hafenbuffet Rorschach
Lostallo Lachstatar, Gurkencarpaccio, fermentierte Radieschen, eingelegte Rüeblen,
Balsamicoperlen, Safranmayo, Safranknusperchip



Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Redaktion

Andrea Dängeli
+41 (0)79 374 10 98
redaktion@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli
in Zusammenarbeit mit
Lara Hüttenmoser
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Geschäftsstelle
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Druck

AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach
www.avd.ch



Auflage 2600 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
WEMF-beglaubigt
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
September 2026: 12. August 2026
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch»

Goldfisch-Anlässe

Netz 16	Gasthof Schiff, Mammern	4
Netz 02	Restaurant Staldbach, Visp	4
Netz 14	Restaurant Höchi, Hirzel	6
Netz 05	Hotel Restaurant La Couronne, Solothurn	7
Netz 04	Restaurant Le Poisson, Auvernier	8
Netz 13	Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf	9
Netz 20	Hotel Saluver, Celerina	10
Netz 12	Gasthaus Wildenmann, Buonas	11
Netz 13	Hummer- und Austernbar, Zürich	12
Netz 09	Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg	12
Netz 10	Hotel Restaurant Sternen, Buochs	13
Netz 04	Hôtel Bad Murtensee, Montilier	14
Netz 15	Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	15
Netz 17	Restaurant Römerhof, Arbon	17
Netz 10	Hotel Winkelried, Stansstad	19
Netz 10	Generalversammlung 2026 Hotel Winkelried, Stansstad	20/21
Netz 06	Landgasthof Schönbühl, Urtenen-Schönbühl	24
Netz 13	Wirtshus zum Wyberg, Teufen	25
Netz 18	Restaurant Bären, Grüningen	25
Netz 05	Hotel Bären***, Twann	27
Netz 12	Restaurant Sternen, Walchwil	29
Netz 18	Restaurant Seehus, Quinten	29

Weitere Beiträge

Editorial	3
Wenn der Goldene Fisch Flagge zeigt	5
HUG, Creative Tartelettes Contest	7
Restaurant Krone am See, Altnau	9
gusto26: Exklusive Einblicke in die Welt des Schweizer Kaviars	10
Forelle aus dem Grabenfeuer, UOS 48-2/26	13
Tradition trifft Zeitgeist: Mosterei Möhl erweitert alkoholfreies Sortiment 16	
Mérat AG – Ihr Spezialist für Fisch und Seafood in Schweizer Qualität	17
gusto26: Gewürzreise nach Salzburg	18
Organigramm der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch	22
Der Goldfisch auf «Partnersuche»	23
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer im Seehotel Delphin	23
Hero, frisch auf den Teller	26
HUG, Tartelettes-Kunstwerke gesucht	26
Ricola, folge deinem Durst	27
gusto26: Sieger	28
Aus den eigenen Gewässern	30/31

Anzeige





Editorial

«Säg Grüessech» – oder was zwei einfache Worte bewirken

Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Goldenen Fisches

Ein ehrliches Lob oder ein herzliches «Säg Grüessech» bedeutet oft mehr, als man denkt – und tut einfach gut. Genau das haben die Rückmeldungen zu unserem Editorial in der März-Ausgabe gezeigt. Gerade im ehrenamtlichen Engagement steckt oft viel Herzblut, Zeit und persönliche Hingabe – sei es bei unseren Netz- und Vize-Netzmeistern oder bei ihren Partnerinnen und Partnern im Hintergrund. Umso schöner ist es, wenn dieser Einsatz wahrgenommen und wertgeschätzt wird.

Anerkennung motiviert, schenkt Freude und gibt einem das Gefühl, etwas Sinnvolles beizutragen. Oft sind es genau diese kleinen Worte der Wertschätzung – die nichts kosten –, die neue Energie schenken und lange positiv in Erinnerung bleiben. Sie stärken die Freude an der Aufgabe und zeigen, dass geleistete Arbeit nicht selbstverständlich ist.

Besonders im ehrenamtlichen Bereich bedeuten kleine Zeichen der Anerkennung sehr viel. Ein einfaches Dankeschön, ein freundliches «Grüessech» oder ein aufrichtiges Lob reichen oft aus, um jemandem neue Kraft und Motivation zu geben. Sie schaffen Verbundenheit, fördern den gegenseitigen Respekt und vermitteln das Gefühl, Teil von etwas Wertvollem zu sein.

Menschen, die sich freiwillig engagieren, tun dies meist aus Überzeugung und mit grossem persönlichem Einsatz. Deshalb freut es umso mehr, wenn dies nicht als selbstverständlich angesehen wird. Wertschätzung motiviert, weiterzumachen, macht schwierige Momente leichter und zeigt, dass sich der Einsatz lohnt.



Wertschätzung kostet nichts – hat aber eine grosse Wirkung. Sie schenkt Freude, stärkt das Miteinander und gibt vielen Menschen die Motivation, sich mit Herz für andere einzusetzen.

Denn ein Verein lebt nicht nur von Sitzungen, Anlässen oder organisatorischen Aufgaben. Ein Verein lebt vor allem von den Menschen dahinter – von Menschen, die ihre Zeit schenken, Verantwortung übernehmen, Ideen einbringen und sich mit Herzblut engagieren. Oft geschieht vieles im Hintergrund und bleibt auf den ersten Blick unsichtbar. Doch genau

dieses freiwillige Engagement macht einen Verein lebendig, menschlich und wertvoll. Gerade im Vereinsleben ist Zusammenhalt etwas ganz Besonderes. Menschen unterschiedlichen Alters und mit verschiedensten Hintergründen kommen zusammen, verfolgen gemeinsame Ziele und schaffen dabei nicht nur Aktivitäten, sondern auch Freundschaften, Vertrauen und ein starkes Miteinander.

Ein Verein bedeutet Gemeinschaft – und Gemeinschaft entsteht dort, wo Menschen einander respektvoll begegnen und sich gegenseitig unterstützen. Deshalb ist es wichtig, immer wieder inzuhalten und Danke zu sagen. Nur so kann ein Verein funktionieren und wachsen. Darum soll hier nicht nur organisiert und gearbeitet werden, sondern auch ein Ort entstehen, an dem Respekt, Dankbarkeit und gegenseitige Unterstützung gelebt werden.

Ein Verein wird stark durch Menschen, die füreinander da sind, miteinander lachen, sich gegenseitig motivieren und gemeinsam etwas bewegen wollen.

Danke an alle, die sich engagieren, mithelfen, Verantwortung übernehmen oder einfach mit ihrer positiven Art zum Vereinsleben beitragen. Ohne Euch gäbe es keine echte Gemeinschaft. Schön, seid Ihr ein Teil davon.

Euer Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie

transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA



SAV Schweizer Aquakultur Verband
ASA Association suisse d'aquaculture
ASA Associazione svizzera di acquacoltura

Mamito Extra
 Premium Frittier-Öl

3x längere Öl-Standzeit.
 Schnellere Zubereitung.
 Weniger Kosten.

SUISSE GARANTIE

Mamito
 EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.
 www.trioleine.ch



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 17. März 2026

Gasthof Schiff, Mammern

Ein schöner, aber noch kühler Märztag liess zahlreiche Goldfische auf der Terrasse des Gasthofs Schiff schon Vorfreude auf die traditionelle Fischküche der Familien Meier und Schmid verspüren.

Der Blick auf die Menu-Karte versprach uns schon die bewährten und perfekt zubereiteten Fische. Erich und Andreas wussten bis kurz vor dem Anlass nicht, welche Fische dem Berufsfischer an diesem Morgen ins Netz gegangen waren, denn tags zuvor wollte kein Fisch auf den Tellern landen. Deshalb gilt unser Dank umso mehr dem Team für die grosse Flexibilität. Ebenso Liselotte und dem Serviceteam, das mir noch in letzter Minute half, die Herausforderung dieser grossen Gesellschaft zu meistern und jeden Wunsch zu erfüllen.



Rundum zufrieden konnten der Vize-Tafelmeister Willi Keller, viele Ehrenfische, Goldfische und Gäste den Gastgeber mit einem herzlichen Applaus danken!

Annelies Algeni, Netzmeisterin



Rotaugenfilets im Bierteig
Tartarsauce, Salat

Egli- und Hechtfilets in Butter gebraten
Salzkartoffeln, Spinat

Hecht und Kretzer gebacken
Pommes frites, Mayonnaise

Meringues-Glacé

Netztreffen Netz 02, Rhone/Rottu, 21. März 2026

Restaurant Staldbach, Visp



Hamachi, roh mariniert
Yuzu, Rettich, Koriander, Soja

Jakobsmuschel
Spargeln, schwarzer Knoblauch
Haselnuss

Hummer-Essenz, Zitronen-Verbene
Hummer-Mousse

Steinbutt, Sauce au caviar
Patatas bravas, kleines Gemüse

Limone, weisse Schokolade
Mandelbiskuit

Bei frühlingshaften Temperaturen trafen sich 45 Fischliebhaber im schön dekorierten Saal des Restaurant Staldbach. Es kam zu einem freundlichen Wiedersehen mit dem «alten» neuen Brigadkoch Reinmar Eggel.

Sein Team kreierte uns ein abwechslungsreiches 5-Gang-Fischmenu. Gestartet wurde mit Hamachi, roh mariniert, mit Rettich und Soja! Gelungen, geschmacklich gut variiert. Passend zum Frühlingbeginn wurden die Jakobsmuscheln auf Spargeln serviert. Schwarzer Knoblauch gab dem Ganzen den nötigen Touch. Die Hummer-Essenz war gut abgeschmeckt und bereitete uns bestens auf den nächsten Gang, Steinbutt mit Kaviar-Sauce, vor. Der Hauptgang war bildlich toll angerichtet, vorzüglich dekoriert, mit kleinem Gemüse und Patatas bravas.

Gratulation! Zufriedene Gaumen sagten Dankeschön. Ein gelungenes Fischmenu wurde mit weisser Schokolade an



Limone und Mandelbiskuit abgerundet! Dank an Reinmar und seine Brigade und das aufmerksame Servicepersonal. Wir freuen uns auf nächstes Jahr!

René Meichtry, Vize-Netzmeister



Wenn der Goldene Fisch Flagge zeigt



Wer glaubt, die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch bestehe nur aus feinem Essen und gepflegter Geselligkeit, der irrt. Denn wo genossen wird, braucht es auch Orientierung – und manchmal sogar ein wenig Bühnenbild. Genau hier kommt das FahnenCenter Weinfelden ins Spiel.

Seit Jahren gestaltet das Ostschweizer Unternehmen Fahnen, Banner und textile Blickfänger aller Art. Vom klassischen Schweizerkreuz bis zum Mega-print an einer Fassade: Das FahnenCenter weiss, wie man Botschaften sichtbar macht. Und seien wir ehrlich – eine Tafelgesellschaft, die Tradition und Genuss so hoch hält wie der Goldene Fisch, verdient nichts weniger als einen würdigen Auftritt.

Mit cleveren Beflaggings- und Signaletiklösungen sorgt das FahnenCenter dafür, dass Gäste nicht nur den richtigen Tisch finden, sondern sich gleich ein wenig königlich fühlen. Denn Fahnen sind mehr als Stoff im Wind – sie sind Symbole, Treffpunkte und manchmal sogar kleine Kunstwerke.

So bleibt die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch nicht nur kulinarisch, sondern auch visuell ein Genuss. Und das FahnenCenter? Es liefert die passenden Farben dazu.

Weitere Informationen:
www.fahnen-center.ch

Anzeige

**Schönheit berührt.
Inhalt überzeugt.**

Schön im Design. Stark im Inhalt.
Trink lieber Eptinger – klug trinken, besser fühlen.



Tafelübergabe Netz 14, Zürichsee/Oberland, 21. März 2026



Restaurant Höchi, Hirzel



Zitronenrisotto, grillierte Crevette

Konfiertes Kabeljau-Filet (Skrei)
Frischer Meerrettich
Süss-saures Gemüse

Apfel-Pastinakensüpli
Rauchfisch, Schnittlauch-Öl

Swiss Lachs-Teriyaki, Sesam-Sojasauce
Basmatireis, Wok-Gemüse

Panna cotta, Himbeer-Pulpe

Die gut gelaunten Mitglieder und Gäste kamen in den gemütlichen Gaststuben der «Höchi» in den Genuss eines hochwertigen und kreativen Fischmahls. Die Erwartungen an Thomas Jucker und Mirjana Lazic, die bereits in der Linde Tägerwilen (TG) ihre Gäste mit köstlichen Fischgerichten begeisterten, waren hoch. Und sie haben mit ihrer kreativen Fischveredlung und den dazu gereichten Gemüsevarianten und

anderen Köstlichkeiten, die Erwartungen übertroffen. Dies im Beisein des «höchsten Goldfischs», des Tafelmeisters Hansjürg Gugger und einem der Kulinarik-Experten der Vorsteherschaft, Arthur Eikel. «**Harmonisch, raffiniert, hocharomatisch und perfekt abgeschmeckt**», lobte Arthur Eikel das Küchenteam in seinem Kommentar. Die «Höchi» ist nicht nur geografisch und topografisch, sondern auch kulinarisch

auf der Höhe. Dies zeigt die über Wochen gut gebuchte Agenda des Gasthauses, hoch über dem Zürichsee. Die Auszeichnung ist hochverdient und ein Glück für die Tafelgesellschaft. Wir danken Mirjana, Thomas, Jasmin, Fleur und Lukas für die herzliche Gastfreundschaft und den grosszügigen Apéro.

Maya Ziegler, Netzmeisterin
Sonja Bodmer, Vize-Netzmeisterin





Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn, 21. März 2026

Restaurant La Couronne, Solothurn

U ne belle réussite pour une dernière. Seitdem das La Couronne mit der Auszeichnung der Tafelgesellschaft beehrt wurde, stellte Chefkoch Martin Elschner jeweils persönlich die einzelnen Speisen an den Netztreffen vor. Sein Team wusste wie immer, mit seinen Kreationen zu überzeugen.

Es ist deshalb nicht vermessen, aus dem Gästebuch des Netzmeisters zu zitieren:

«Im La Couronne hat heute selbst der Fisch gestaunt, wie stilvoll man serviert werden kann. Vom luftigen Crevetten-Mousse bis zum Skrei in edler Bouillabaisse – hier schwimmt nicht nur der Fisch, sondern auch die Freude ganz oben. Sollte es ein Leben nach dem Haken geben, wünschen wir uns, genau hier wieder auf dem Teller zu landen.»

Martin wird ab April 2026 die Bewohner, Angestellten und Gäste im

Seniorenzentrum Untergäu in Hägendorf verwöhnen. Wir sagen ihm alles Gute. Dem neuen Küchenchef im La Couronne wünschen wir den gleichen Erfolg wie Martin.

Daniel Karrer, Netzmeister



Crevettes-Mousse
Fave-Bohnen, Mango-Vinaigrette

Thunfisch in black
Rande, schwarze Bohne

Skrei, Bouillabaisse en Nage

Saiblings-Filet im Briochemantel
Estragon-Beurre blanc, wilder Brokkoli

Paris-Brest, Birnen, Haselnuss
Crème Chantilly



**CREATIVE
TARTELETTES
CONTEST**
2026
SWITZERLAND



**GEWINNE EINE
STUDIENREISE NACH**

HONG KONG

Kulinarik, Sightseeing und
mehr warten auf dich!

Weitere Informationen
und Anmeldung unter:
www.hug-ctc.ch

Einsendeschluss Kreationen:
24.08.2026

Reise-Sponsor



Partner



Medienpartner





Rencontre de Filet, Filet 04, Fribourg/Freiburg, 21 mars 2026

Restaurant Le Poisson, Auvernier

Quel plaisir de se retrouver à nouveau au cœur du charmant village d'Auvernier et de son restaurant connu loin à la ronde, la «Brasserie Le Poisson».

Les passionnés qui se réunissent à Auvernier savent qu'ils ne servent que du poisson provenant du Lac de Neuchâtel et cela n'a pas de prix pour les connaisseurs.

Un apéritif de 3 vins blancs provenant d'Auvernier nous a été servi, accompagné de beignets de perches et cela sous une tente chapiteau disposée sur la terrasse au soleil, magnifique! En entrée, nous avons dégusté une rilette de bondelle suivie d'un soufflé de brochet et de sa sauce au Pinot noir accompagné de moelle qui ont su nous étonner. Les deux Chefs Bestun Jaf et Pedro Oliviera nous ont régalez avec leurs goujonnettes de brochet au Beurre blanc, une association surprenante mais délicieuse!

Un grand merci à la patronne et à sa brigade qui ont su encore une fois, mettre en valeur de façon originale les poissons du Lac de Neuchâtel.

Une mention spéciale à Nathalie au service qui a été très sympathique et professionnelle.

Au plaisir de vous revoir prochainement,

Christian Dubugnon, Maître de filet

Wie schön ist es, wieder mitten im charmanten Dorf Auvernier zu sein und das weit über die Region hinaus bekannte Restaurant «Brasserie Le Poisson» zu besuchen.

Die Passionierten, die sich in Auvernier treffen, wissen, dass sie ausschliesslich Fisch aus dem Neuenburger-See servieren und genau das schätzen die Connaisseurs besonders. Ein Aperitif mit drei Weissweinen aus Auvernier wurde uns serviert, dazu Egli-Krapfen und das in einem Zelt auf der sonnigen Terrasse. Herrlich!

Zur Vorspeise genossen wir eine Rilette von der Bondelle, gefolgt von einem Hecht-Soufflé mit einer Sauce aus Blauburgunder und Mark, die uns wirklich überrascht haben. Die beiden Leiter Bestun Jaf und Pedro Oliviera haben uns mit ihren Hecht-Goujonnettes an Weissweinschaum verwöhnt, eine überraschende, aber hervorragende Kombination!

Ein grosses Dankeschön an die Chefin und ihr Team, die es erneut verstanden haben, die Fische aus dem Neuenburger-See auf originelle Weise gekonnt in Szene zu setzen.

Ein besonderes Dankeschön an Nathalie im Service, die sehr freundlich und professionell war.



Rilette de bondelle

Soufflé de brochet, réduction au Pinot noir et sa moelle

Goujonnettes de brochet Beurre blanc émulsionné

Tartelette à la mandarine

Wir freuen uns, Euch bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Christian Dubugnon, Netzmeister



Anzeige



Rezept: Fisch-Tacos

Zubereitung

Kikkoman Sojasauce, 1 TL Olivenöl, Honig und Sriracha Sauce verrühren, Fischstücke dazugeben, mit Knoblauchgranulat bestreuen, umrühren. Mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Zwiebel fein hacken. Cherrytomaten in kleinere Stücke, Radieschen und Gurke in dünne Scheiben und die Avocado in Scheiben schneiden. Naturjoghurt mit Senf mischen.

Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten. Nach dem Braten etwas abkühlen lassen und mit einer Gabel in kleinere Stücke zerteilen.

Jeden Taco mit Avocado, Radieschen und Gurke, Fisch, Cherrytomaten und Zwiebeln füllen. Mit Sauce und Minzblättern garnieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 1 EL Kikkoman Sojasauce
- 3 TL Olivenöl
- ½ TL Honig
- ½ TL Sriracha Sauce
- 200 g Tilapia-Filets
- 1 Prise Knoblauchgranulat
- ½ rote Zwiebel (40 g)
- 140 g Cherrytomaten
- 100 g Radieschen
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Avocado
- 120 g dickflüssiges Naturjoghurt
- 2 TL Dijon-Senf
- 1 TL englischer Senf
- 6 Taco-Schalen/Mini Tortillas
- ein paar Minzblätter



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 22. März 2026

Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf



Bei relativ kühler Temperatur, aber strahlendem Sonnenschein wurden wir, 30 Goldfische und 30 hauseigene Gäste, im Garten des Chalet Waldgarten von Horst und Jana empfangen. Zum Apéro durften wir als Begleitung zu den feinen «Waldgarten»-Häppchen, einen Brut Cuvée Blanche von Luzi und Tilli Jenny, Winzer aus Jenins offeriert, geniessen. Herzlichen Dank!

Das exzellente 4-gängige Fischmahl, von Jana und ihren «Küchen-Gehilfen» sorgfältig und geschmacklich hoch-

stehend kreiert, übertraf unsere kühnsten Erwartungen, besonders der Seeteufel, als «Filet Wellington» serviert, war ein absolutes Highlight. Bei der Weinbegleitung zu jedem Gang wurden wir vom Winzerpaar fachmännisch beraten.

Wie immer an unseren Netztreffen im Chalet, hat Horst seine Freunde als Service-Team zusammengetrommelt, das uns perfekt, kompetent, zuvorkommend und liebenswürdig bediente, und das somit für unser «Goldfisch-Wohl» auf



einen freien Sonntag verzichtet hat. Ganz herzlichen Dank dem ganzen Waldgarten-Team! Wir kommen im nächsten Jahr gerne wieder.

Irene Demuth, Netzmeisterin

Restaurant Krone am See, Altnau



Direkt am Ufer des Bodensees gelegen, vereint das Restaurant Krone am See kulinarische Raffinesse mit einer Aussicht, die ihresgleichen sucht. Hier verschmelzen regionale Zutaten mit kreativer Küche zu einem Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Ob frischer Fisch, saisonale Spezialitäten oder liebevoll komponierte Klassiker, jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und wird mit höchster Sorgfalt zubereitet. Die stilvolle Atmosphäre, kombiniert mit herzlicher Gastfreundschaft, macht jeden Besuch zu einem besonderen Anlass. Sei es ein entspanntes Mittagessen in der Sonne oder ein elegantes Dinner bei Sonnenuntergang.

Für Leserinnen und Leser des Magazins «Der Goldene Fisch» gibt es zudem ein exklusives Angebot: **Mit dem Gutscheincode «Fisch» erhalten Sie 20% Rabatt auf alle online bestellten Wertgutscheine.** Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich von der einzigartigen Lage, der ausgezeichneten Küche und dem charmanten Service begeistern.

Der Gutscheinrabatt ist bis zum **31. Dezember 2026**, ausschliesslich auf Gutscheine, welche über unsere Website online bestellt werden, gültig.
www.krone-alttau.ch



Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden, 28. März 2026

Hotel Saluver, Celerina



Klein aber fein, das ist das Engadin! Unser Winter-/Frühlings-Netztreffen im Hotel Saluver war definitiv ein sehr familiäres Zusammenkommen. Unser kleines Netztreffen war gemütlich und alle konnten miteinander kommunizieren. Der Chef in der Küche, Christian Loggia, kreierte und präsentierte ein sehr gutes Menu. Wir waren uns einig, dass es sich gelohnt hat nach Celerina zu kom-

men. Tante grazie Christian und Küchenteam. Der angenehme und ruhige Service hat viel zum Gelingen beigetragen. Merci.

Unserer Gastgeberin Geli Jurczyk ebenfalls herzlichen Dank für Speis und Trank. Für mich bist du eine Hotelière mit viel Engagement und Herzblut.

Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Marinierter schottischer Graved Lachs
Minilattich-Rucola-Salat
Limettensauce

Jakobsmuscheln, Spargelschaum
Knusprige Chorizo

Tatar von roter Crevette
Risotto cacio e pepe

Ananas- und Passionsfruchtsorbet

Filet vom Petersfisch, Lauchgemüse
Brennnessel-Mousseline

Erdbeerhalbgefrorenes
Zabaione, Brownies

gusto26: Exklusive Einblicke in die Welt des Schweizer Kaviars

Anfangs Mai 2026 führte der Weg für einige Teilnehmende von gusto nach Frutigen – dorthin, wo Kaviar nicht auf dem Teller beginnt, sondern im Wasser.



Beim Besuch bei Oona Caviar erhielten die Nachwuchstalente spannende Einblicke in die Produktion, die hohen Hygienestandards sowie die Welt des nachhaltigen Schweizer Kaviars. Ein besonderes Highlight: Die Teilnehmenden durften exklusiv bei der Kaviarernte dabei sein und den

Prozess hautnah miterleben. Natürlich durfte auch eine Degustation nicht fehlen – von N°102 – virgin (frisch geerntet) über Osietra Carat und N°104 – intense bis hin zur Kaviarbutter.

Kulinarisch begleitet wurde der Tag von Dominik Altorfer vom Roof Garden Restaurant & Bar, Zürich. Im Fokus stand das Green Egg: Vom schottischen Lachs mit Babylattich über Zander im Black Cod-Style bis hin zum Cheesecake zeigte er eindrücklich, wie vielseitig modernes Kochen sein kann.

Mit Formaten wie gusto fördert Transgourmet/Prodega junge Kochtalente frühzeitig, schafft Einblicke in die Spitzenküche und bietet eine Plattform für Entwicklung, Austausch und Inspiration.

Ein grosses Dankeschön an die [Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch](#) für die Unterstützung dieses besonderen Anlasses sowie an alle Beteiligten und Teilnehmenden für den spannenden und inspirierenden Austausch.

Dominic Portmann, Transgourmet





Tafelübergabe Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, 28. März 2026



Gasthaus Wildenmann, Buonas



Zugersee-Felchen-Tatar

Weissweinsuppe mit Fischeinlage

Zugersee-Felchen Zuger Art
Salzkartoffeln, Gemüse

Exotische Früchte, hausgemachte
Yuzu-Sauerrahmglacé

Rund 60 Personen aus 9 Netzen fanden den Weg ins Gasthaus Wildenmann um die Tafelübergabe zu feiern. Mit wunderbaren Apérohäppchen und Prosecco, offeriert vom Gastgeber, wurde die Festgemeinde im historischen Haus an wunderschöner Lage mit herrlichem Blick auf den Zugersee und die umliegenden Berge empfangen.

Dominic Bürli und seine Küchenbrigade verwöhnten uns mit einem hervorragenden 4-Gang-Menu für Augen und Gaumen.

Als ersten Gang konnten wir ein wunderbares Tatar vom Zugersee-Felchen geniessen, gefolgt von einer Weissweinsuppe mit Zugersee-Fischeinlage. Zum Hauptgang gab es Zugersee-Felchen auf Zuger Art.

Der Höhepunkt war die Tafel-, Urkunde-, Orden- und Flaschenübergabe durch die anwesenden Vertreter der Vorsteherschaft, Tafelmeister Hansjürg Gugger, Bruno Keist mit Partnerin Annette und Willi Keller mit Gattin Maya. Danach genossen wir exotische Früchte mit hausgemachter Yuzu-Sauerrahmglacé. Zum Kaffee gab es noch Nidelcheue.

Ein Riesen-Kompliment geht auch an das Servicepersonal. Zusammen mit der Küchenbrigade haben sie es verstanden,

die anwesenden Goldfische und Gäste zu begeistern.

Wir wünschen dem Gasthaus Wildenmann viel Erfolg, heissen es herzlich willkommen in der Tafelgesellschaft und freuen uns auf das erste Netztreffen.

Urban Husi, Netzmeister ad interim, hat mit diesem Anlass seine Feuertaufe bravourös bestanden und ich freue mich auf die weitere Zusammenarbeit mit ihm.

Gregor Hotz, Vize-Netzmeister





Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 8. April 2026

Hummer- und Austernbar, Zürich

Marco Gallozzi und sein Team empfingen 23 gut gelaunte Goldfische im stilvollen Ambiente der «Hummer- und Austernbar» und sie wurden sogleich mit einem reichhaltigen Apéro, Prosecco «Il Colle» und den feinen hausgemachten Fisch-Canapés à la St. Gotthard, verwöhnt. Ganz herzlichen Dank!

Eine besondere Freude bereitete mir die Anwesenheit von Ernst Oertli, Goldfisch-Gastronom vom Restaurant «Steinfels» in Ellikon an der Thur.

Das delikate Fischmenu übertraf unsere kühnsten Erwartungen, vor allem die Austern in Panko, optisch im blauen Meer von Blue Curaçao und im Austern-Wasser schwimmend. Ebenfalls der leicht geräucherte Seeteufel mit Nori-Alge und Limetten-Kaviar war für Augen und Gaumen ein weiteres Highlight.



Marcello Fulgenzi und Luigi Papa verstehen ihr Handwerk.

Zum Schluss durfte ich einen neuen Goldfisch in unseren Gewässern willkommen heissen und ihm den obligaten Goldfisch-Pin überreichen.

Irene Demuth, Netzmeisterin



Austern in Panko
Lime-Joghurt, Champagner-Schaum
Kaviar-Bottarga

Geräuchertes Seeteufel-Medaillon
Spargelschaum, grüner Spargel
Nori-Alge, weisser Sesam
Limetten-Kaviar, Petersilien-Öl

Englische Crème mit Rosolio
Pink Lady-Champagner-Äpfel
Apfelscheiben, Mandel-Crumble
Anis-Öl, Peta Crispy

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 18. April 2026

Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg



Ein Anlass zum Staunen, Geniessen und Unterhalten, dies waren die Worte unserer Gäste. Den Apéro durften wir im schönen Champagnergarten mit einem örtlichen Weisswein Silvaner starten. Dann ging es mit einem feinen Sülzli, einem Amuse-Bouche, «glustig» gemacht auf weitere akkurat angerichtete Teller, die Ihr auf unserer Internetseite einsehen könnt. Heute durfte ich die neuen Netzmeister und Vize-Netzmeister, Erich

Meier und Ernst Stierli, vorstellen. Die beiden sind mit der Tafelgesellschaft gut vertraut, da sie schon seit Jahren Mitglieder sind. Sabine und ich sind glücklich, die beiden Freunde als neue Nachfolger gewinnen zu haben. Nun wünsche ich unseren Gastgeberinnen Elisabeth und Ernst für die Zukunft alles Gute und hoffe, dass wir noch oft ein Netztreffen geniessen dürfen.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Mediterrane Fischsuppe
Tomate, Safran

Forellen-Tatar
Süss-saures Gemüse

Auf der Haut gebratener Zander
Champagner-Risotto, Zitronenbutter

Rotes Beeren-Parfait
Himbeer-Coulis
Emmentaler Meringues



Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern, 18. April 2026



Hotel Restaurant Sternen, Buochs

Susann und Werner Häcki mit ihrem Team waren bereit. 10 Jahre Sternen Buochs wurde gefeiert. Ein schlichter, feiner Apéro zum Start, die Hechtleber, grandios und gewagt, und absolute Premiere. Das 4-Gang-Menü ein Highlight. 10 Jahre sind vergangen und jeder Anlass war ein absoluter Genuss, bei dem auch der traditionelle Fischruf nicht fehlen durfte, durchgeführt von mir als Netzmeister mit unserem Gast Ruedi Müller. Auch Tafelmeister Hansjürg Gugger und Ehrenfisch Mägi Kunz waren anwesend. Susanne und Werner Häcki bedankten sich bei ihrem Team für die wunderbare Zusammenarbeit. Mit Freude und Stolz sind sie bei der Tafelgesellschaft. Ein grosses Danke an Susanne, Werner und das ganze Team für diesen wunderbaren Anlass. Zuvorkommend und locker, es war eine Freude, dieses Netztreffen zu geniessen. Mein Dank auch an alle



treuen Gesellschafter/-innen die immer wieder an die Netztreffen kommen und es ermöglichen, solch grossartige Begegnungen zu zelebrieren. Danke auch für die Anwesenheit von Gästen, die vom Angebot überrascht und beeindruckt waren. Ich freue mich auf die nächste Folge vom Goldfisch im Sternen Buochs.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Hausgeräucherter Engelberger Saibling
Crème fraîche, Meerrettich, Apfel

Fischsüppli, Fenchel, Zitronenöl

Felchen vom Vierwaldstättersee
Weissweinsauce, Frühlingkartoffeln
Weisser und grüner Spargel

Zitronen-Curd, Joghurtschaum
Meringue

Forelle aus dem Grabenfeuer, UOS 48-2/26

Im Rahmen der Küchenchef-Unteroffiziersschule erhielten wir als Klasse Antonov die Aufgabe, unter einfachen Bedingungen ein vollständiges Nachtessen zuzubereiten. Anstelle einer klassischen Küche



arbeiteten wir draussen im Auwald in Thun. Mit einem Grabenfeuer, begrenztem Material und klarer Zielsetzung. Die Zubereitungsmethode lautete: Forelle im WC-Papier gegart. Diese ungewöhnliche Vorgabe verlangte von uns ein konzentriertes und verantwortungsbewusstes Vorgehen. Improvisation bedeutete dabei nicht Nachlässigkeit, sondern bewusstes und kontrolliertes Handeln mit einfachen Mitteln. Die Forellen wurden küchenfertig vorbereitet, jedoch nicht filetiert. Haut und Gräten blieben bewusst erhalten, um Geschmack und Saftigkeit zu bewahren und den ganzen Fisch zu nutzen. Nach dem Spülen und leichtem Salzen wickelten wir sie sorgfältig in angefeuchtetes, unparfümiertes WC-Papier ein. Das Garen erfolgte ausschliesslich in kontrollierter Glut. Geduld und Aufmerksamkeit waren entscheidend. Wir stellten sicher, dass das WC-Papier aussen verkohlte, ohne zu reissen. Diese Methode schützt den Fisch, erhält die Feuchtigkeit und verleiht ihm

ein intensives Aroma. Dazu kochten wir Ribisibi in der Gamelle. Die Zubereitung zeigte uns, dass nachhaltiges Kochen auch unter einfachen Bedingungen möglich ist. Durch die Verwendung des ganzen Fisches, den Verzicht auf zusätzliches Verpackungsmaterial und die Nutzung von Holz aus der Umgebung hielten wir Ressourcenverbrauch und Abfall gering. Gleichzeitig lernten wir, mit vorhandenen Mitteln bewusst und effizient umzugehen. Diese Ausbildungseinheit zeigte uns, dass gutes Kochen nicht von perfekter Infrastruktur abhängt. Entscheidend sind vielmehr Fachwissen, Ruhe und eine funktionierende Zusammenarbeit im Team. Das Highlight war das anschliessende gemeinsame Nachtessen trotz regnerischem Wetter. Die Zubereitung der Forelle im WC-Papier stellte für uns eine prägende und lehrreiche Erfahrung dar.

Klasse Antonov
Kü C UOS 48-2/26



Rencontre de Filet, Filet 04, Fribourg/Freiburg, 25 avril 2026

Hôtel Bad Murtensee, Montilier

Une journée radieuse qui caractérise si bien ce magnifique hôtel au bord du lac de Morat que seuls quelques privilégiés (ainsi que notre Maître Prévôt) ont eu le bonheur de partager. La cour intérieure fut parfaite pour nous accueillir tout en se délectant d'un amuse-bouche accompagné de pinot gris/blanc du Château de Praz de Mont-Vully. Que ce soit le cadre de notre salle à manger avec une vue plongeante sur le lac, le service ou la cuisine, tout était parfait. Le chef Luca et sa brigade ont su sublimer des produits frais avec des arômes et des combinaisons surprenantes qui ont enchanté tous nos convives. Un repas de la Confrérie du Poisson d'or se doit de proposer principalement des poissons de nos lacs et le chef Luca l'a très bien compris avec son sandre et sa féra, merci encore pour mettre en avant des produits régionaux. Giovanni au service fut aux petits soins pour nous tous avec un service attentif et soigné, Bravo ! En espérant que vous aussi vous ferez de cet hôtel une étape incontournable du Lac de Morat. Au plaisir de vous revoir prochainement,

Christian Dubugnon, Maître de Filet

Ein strahlender Tag, der dieses wunderschöne Hotel am Ufer des Murtensees so treffend beschreibt. Leider hatten nur wenige Privilegierte (u.a. unser Tafelmeister) das Glück, ihn zu



erleben. Der Innenhof war perfekt, um uns zu empfangen und dabei ein Amuse-Bouche mit Grauburgunder/Weisswein vom Schloss Praz de Mont-Vully zu geniessen. Ob es der Rahmen unseres Speisesaals mit dem faszinierenden Blick auf den See, der Service oder die Küche war – alles war perfekt. Meisterkoch Luca und seine Brigade haben frische Produkte mit überraschenden Aromen und Kombinationen veredelt und damit all unsere Gäste begeistert. Ein Netztreffen der Tafelgesellschaft sollte vor allem Fische aus unseren Seen anbieten, und Chefkoch Luca hat das mit seinem Zander und seiner Felche sehr gut verstanden – vielen Dank nochmals, dass regionale Produkte ins Zentrum gestellt werden. Giovanni im Service hat sich fürsorglich um uns alle gekümmert und einen aufmerksamen sowie sorgfältigen Service geboten. Bravo! Ich hoffe, dass auch Sie dieses Hotel zu einem unverzichtbaren Halt am Murtensee machen werden. Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüssen zu dürfen.

Christian Dubugnon, Netzmeister



Tartines de saumon fumé mariné
Caviar d'algues, crème acidulée

Saumon fumé, betteraves, babeurre
Huile à l'aneth, bleuets

Sandre suisse confit, espuma de
pommes de terre, oignons rouges
marinés, crumble de pain aux olives

Féra meunière, Sauce hollandaise
fumée, câpres, croûtons au citron
Risotto au citron vert, épinards

Panna cotta, compotée de fruits
rouges, crumble de brownie



Anzeige

ENTDECKEN SIE DIE SCHWEIZ KULINARISCH

GILDE
Restaurants

Die persönliche Gastronomie - seit 1954
IHRE GENUSSREISE BEGINNT HIER

Kamblly
EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

mérat
VIANDES & COMESTIBLES



Abschluss-Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein, 25. April 2026

Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen



Ceviche vom Swiss Alpine-Lachs
Frühlingsalat, eingelegte Radieschen

Saiblings-Filet, Blattspinat
Lila Kartoffelschaum

Zander unter der Salzkruste
Weissweinschaum, Spargel
Kräuterrisotto

Rhabarber-Küchlein
Erdbeersorbet, Crumble

Im idyllischen Garten des Hotels Alte Rheinmühle in Büsingen, unter den schattenspendenden Kastanienbäumen, trafen sich 44 Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zum diesjährigen Netztreffen. Bei herrlichem Sonnenschein und angenehmen Temperaturen wurde den Gästen ein reichhaltiger Apéro serviert, der einen genussvollen Auftakt zum Anlass bot.

Nachdem sich die Gesellschaft in das Restaurant begeben hatte, wurde die fröhliche Stimmung durch eine unerwartete Mitteilung unseres Gastgebers Markus Hempel getrübt. Er informierte uns darüber, dass der Betrieb des Hotels in wenigen Tagen geschlossen werden müsse, da

Insolvenz angemeldet wurde. Ein potenzieller Nachfolger hatte kurzfristig abgesagt, so dass die Schliessung zum 1. Mai 2026 unausweichlich war.

Trotz der gedrückten Stimmung konnte die Aussicht auf ein exzellentes Fischmenu die Atmosphäre wieder etwas auflockern. Die Küchencrew der Rheinmühle bewies einmal mehr ihr Können in der Zubereitung von Fischgerichten und begeisterte die Anwesenden mit ihrem kulinarischen Handwerk.

Es ist dem Team der Rheinmühle hoch anzurechnen, dass sie uns trotz der schwierigen Situation einen unvergesslichen Anlass bereitet haben. Wir sprechen unseren Dank für 17 Jahre herzliche Gastfreundschaft in diesem ehrwürdigen Haus am

Rhein aus und wünschen allen Mitarbeitenden, dass sie bald eine neue Anstellung finden.

Zum Abschluss des Treffens stand mir die wohl schwerste Aufgabe bevor. Ich musste in meinem ehemaligen Lehrbetrieb aus den Händen von Markus Hempel die abgeschraubte blaue Goldfischtafel entgegennehmen.

Die Hoffnung bleibt bestehen, dass die Rheinmühle bald einen neuen Gastgeber findet, der in unserem Sinne die gepflegte Fischküche weiterführt und die Goldfischtafel schon bald wieder den Eingang zur Alten Rheinmühle schmücken wird.

Marcel Holenstein, Netzmeister

Anzeige

Hinter einem guten **Gastronomen** verbergen sich immer **gute Produkte.**






STEIN'S BEST
Traumpartner für alle Fischgerichte





Tradition trifft Zeitgeist: Mosterei Möhl erweitert alkoholfreies Sortiment mit Gold-prämiertem Cider

Alkoholfreie Getränke sind längst mehr als nur eine Alternative, sie sind Ausdruck eines neuen Lebensgefühls. Mit **Möhl Abricot alkoholfrei** bringt die Mosterei Möhl einen Cider auf den Markt, der genau diesen Trend aufgreift: hochwertig, natürlich und kompromisslos im Geschmack.

Der Boom alkoholfreier Getränke hält an. Gefragt sind Produkte mit Charakter, Qualität und Herkunft. Genau hier setzt die Mosterei Möhl an und erweitert ihr Sortiment mit einem innovativen Cider, der Genuss und den aktuellen Zeitgeist verbindet: bewusst geniessen, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Möhl Abricot alkoholfrei vereint Schweizer Äpfel aus dem Thurgau, mit sonnen-

gereiften Aprikosen aus dem Wallis. Diese Kombination bringt zwei starke regionale Zutaten zusammen und sorgt für Swissness und ein harmonisches, natürliches Geschmacksprofil: leichte Süsse, fruchtige Frische und eine fein ausbalancierte Säure.

Für zusätzliche Raffinesse sorgt die Beigabe von Hopfen. Sie verleiht dem Cider eine subtile aromatische Tiefe und hebt den fruchtigen Charakter präzise hervor. Das Ergebnis ist ein klarer, eleganter und überraschend vielschichtiger Geschmack und das ohne Alkohol.

Ausgezeichnete Qualität auf internationalem Parkett

Dass dieser Anspruch überzeugt, zeigt auch die jüngste Auszeichnung: Möhl Abricot alkoholfrei wurde an der **Cider World 2026** in Frankfurt mit Gold in der Kategorie «Non-Alcoholic Cider» prämiert. Der international renommierte Wettbewerb gilt als wichtige Referenz in der Branche und unterstreicht die hohe Qualität sowie die Innovationskraft der Mosterei Möhl im Bereich alkoholfreier Getränke.

Der neue Möhl Abricot trifft damit den Nerv einer breiten Zielgruppe: genuss-

orientierte Menschen, die bewusst geniessen möchten, ohne auf Qualität zu verzichten. Ob als stilvoller alkoholfreier Apéro, als Essensbegleiter oder als Erfrischung auf dem Berggipfel: der Cider passt sich flexibel unterschiedlichsten Genussmomenten an. Er steht für einen modernen, bewussten Genussstil, der Leichtigkeit und Qualität vereint.

Gerade für Gastronomie und Hotellerie bietet das Produkt grosses Potenzial. Die Nachfrage nach hochwertigen alkoholfreien Optionen wächst kontinuierlich und Gäste erwarten heute mehr als klassische Softdrinks. Mit Möhl Abricot alkoholfrei lässt sich dieses Bedürfnis gezielt bedienen und das Angebot zeitgemäss erweitern.

Abgefüllt in der ikonischen 50 cl-Bügelflasche sowie in der praktischen 33 cl-Glasflasche, verbindet Möhl Tradition mit Innovation. Mit **Möhl Abricot alkoholfrei** setzt die Mosterei Möhl ein klares Zeichen:



Die Zukunft des Genusses ist alkoholfrei und voller Geschmack.



Anzeige

GASTROSUISSE

Der Verband für
Hotellerie + Restauration
in der Schweiz.

Für die *#BrancheMittlerz*


gastrosuisse.ch



JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91





Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell, 25. April 2026

Restaurant Römerhof, Arbon



Felchen-Ceviche
Mango-Jasmin-Tee, Oona Kaviar

Karamellierte Jakobsmuschel
Beurre blanc, grüne Spargeln

Filet vom Kabeljau
Miso, Wok-Gemüse

Panna cotta
Rhabarber-Kompott

Bei schönem, schon fast Sommerwetter, genossen wir zusammen mit 35 Mitgliedern auf der Terrasse den Apéro bestehend aus feinen Lachsbrötli und dem vom WeinWerk in Wienacht AR offerierten, sehr süffigen «Début 2025», einer limitierten Abfüllung aus Muscaris und Sauvignac-Trauben. Anschliessend verzogen sich die hungrigen Fische

ins Innere des Restaurants, wo ein exzellentes 4-Gang-Menu auf sie wartete. Wie bereits letztes Jahr bei der Tafelübergabe, wurden wir von Küche und Service wiederum total verwöhnt. Vielen herzlichen Dank dafür!

Nach der Vorstellung des ganzen Teams erwähnte unser Netzmeister Marcello Gentina noch, dass er und seine

Frau Marlies auf den Tag genau 45 Jahre verheiratet sind, was von allen mit viel Applaus belohnt wurde.

Daniela Steiner, Vize-Netzmeisterin

Mérat AG – Ihr Spezialist für Fisch und Seafood in Schweizer Qualität

Qualität, Verantwortung und Sortimentsvielfalt – dafür steht die Mérat AG. Seit über 80 Jahren sind wir der regionale Partner für Fisch, Fleisch und Comestibles und unterstützen Sie dabei, Ihre Gäste zu begeistern. Unser Fischsortiment reicht von einheimischen Klassikern wie Felchen und Saibling über beliebte Meerestiere bis hin zu exklusiven Seafood-Spezialitäten wie Austern und Krustentieren.

Besonderen Wert legen wir auf Rohstoffe aus bestandserhaltender Fischerei sowie aus verantwortungsvoller, nachhaltiger Aquakultur. Schritt für Schritt bauen wir unser Angebot an MSC- und ASC-zertifizierten Artikeln aus. Durch die enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnerbetrieben, unsere regionale Verankerung

und eine auf Qualität ausgerichtete Logistik bleiben wir nah an unseren Kunden.

Ein Herzstück ist unsere Produktion in Zürich. Dort werden Fische und Seafood mit viel Know-how zugeschnitten, veredelt und für die Gastronomie vorbereitet. Somit garantieren wir maximale Frische, Lebensmittelsicherheit und konstant hohe Qualität. So ist sichergestellt, dass Sie jederzeit Produkte erhalten, die Ihren Ansprüchen und denen Ihrer Gäste voll und ganz entsprechen.

Weitere Informationen:

Mérat AG
Murtenstrasse 121
3008 Bern
www.merat.ch

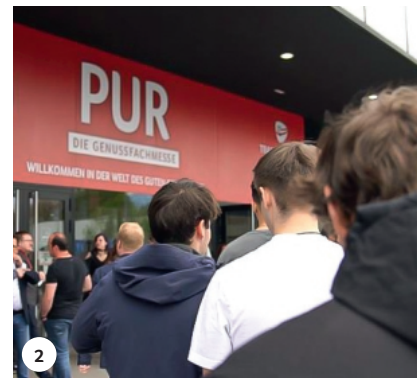


Schweizer Kochnachwuchs erkundet die Welt der Gewürze

Mitte April reisten dreissig Kochlernende für drei Tage nach Salzburg. Sie alle hatten bei gusto26 teilgenommen. Nun durften sie ein Gewürzseminar bei Wiberg absolvieren und ein 2-Sterne-Gourmetdinner geniessen.



1. Teilnehmende im Hangar 7
2. Transgourmet PUR
3. Gewürzworkshop bei Wiberg
4. Abendessen mit Restaurant Ikarus



In den ersten Stunden war es noch ruhig im Bus, die meisten der dreissig Kochlernenden kannten sich zuvor nicht. Eine Ausnahme: Fünf der diesjährigen gusto26-Finalteilnehmenden. Sie hatten bis zum Wettkochen Ende März eine intensive Zeit miteinander erlebt und sich einiges zu erzählen. Aber auch alle anderen hatten eine Gemeinsamkeit: Sie hatten ein Hauptgericht bei der Schweizer Meisterschaft eingereicht und damit diese dreitägige Gewürzreise nach Salzburg gewonnen. Und so war das Eis spätestens beim österreichischen Nachtessen gebrochen.

Im Restaurant Ikarus durften die Lernenden ein aussergewöhnliches Menü erleben, geprägt von der Handschrift der Gastköche Stefan Stiller und Christiaan Stoop – eine faszinierende Verbindung aus asiatischer Präzision und europäischen Einflüssen. Die Kreationen überzeugten durch ihre Raffinesse, Kontraste und Detailverliebtheit und machten den Abend zu einem eindrücklichen kulinarischen Erlebnis.

«Das Menü im Ikarus war für mich ein einmaliges Erlebnis – unglaublich inspirierend zu sehen, wie präzise Technik, Kreativität und Geschmack auf diesem Niveau zusammenkommen.» – Mateo Hoefliger

Gewürzseminar und Gourmetdinner

Auch dieses Jahr gehörte der Gewürz-Workshop in der Wiberg-Academy zu den Highlights: Die Teilnehmenden erfuhren Wissenswertes zu Gewürzen und kreierten ihre persönliche Gewürzmischung zum Mitnehmen. In einer Kochshow zeigte das «Team Inspiration» von Wiberg, wie Gewürze innovativ eingesetzt werden – inklusive Degustation live zubereiteter Gerichte. Daneben boten Wiberg und Transgourmet/Prodega ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Dazu gehörte ein Besuch der Genussfachmesse von Transgourmet Österreich – und natürlich das Gourmetdinner im 2-Sterne-Restaurant Ikarus.

Auch Lust auf eine Reise nach Salzburg?

Wer bei gusto27 einen Hauptgang einreicht, hat die Möglichkeit, nächstes Jahr selbst nach Salzburg zu reisen: Alle Informationen dazu gibt es ab August auf gusto.transgourmet.ch.



Auf Instagram konnten auch jene mitreisen, die zuhause bleiben mussten – jetzt QR-Code scannen und die Highlights selbst nachschauen.



Organisator



Presenting-Partner



Patronat



Preissponsor





Netztreffen Netz 10, Luzern, vor 57. Generalversammlung, 1. Mai 2026

Hotel Winkelried, Stansstad

Ein Abend voller Begegnungen, Austausch und Freude.

Viele Teilnehmer reisten bereits am Freitag an und nutzten die Gelegenheit, in Stansstad zu übernachten, um am Samstag frisch und ohne morgendlichen Anreisestress zur 57. Generalversammlung zu starten. Traditionell wird aus diesem Grund am Abend vor der GV ein Netztreffen organisiert.

Die Stimmung war von Anfang an (bereits am Nachmittag auf der Terrasse beim ersten Apéro) gelöst und herzlich, denn das Wiedersehen unter den Mitgliedern (Ehrenfische, ehrenamtliche Netzmeisterinnen und Netzmeister, Vize-Netzmeisterinnen und Vize-Netzmeister, Mitglieder der Vorsteherschaft, unsere Redaktorin), sowie Freunden aus der ganzen Schweiz ist stets ein besonderer Moment.

Die offizielle Begrüssung nach dem grosszügigen, offerierten Apéro (Hotel Winkelried, Maison Gilliard, Cipriani Bellini, HUG) erfolgte durch Fabrizio Gessa (unseren Netzmeister Netz 10) der sich über die zahlreichen Teilnehmenden in seinem Netz sehr freute.

Der Humor und das gegenseitige Interesse sorgten dafür, dass die Stunden im Nu vergingen. Neue Kontakte wurden geknüpft und das Netzwerk weiter gestärkt – genau so, wie es unter Goldenen Fischen sein soll.



Ein besonderes Highlight des Abends war die Übergabe der Partnertafel an Marco Gautschi von der Firma Florin. Mit viel Herzblut stellte Marco das Familienunternehmen Florin AG vor. Seine Einblicke in die Welt der Öle waren überaus spannend und fesselnd. Die Anwesenden erfuhren nicht nur mehr über die verschiedenen Einsatzbereiche von Öl (etwa in der Kosmetikbranche und darüber hinaus) sondern spürten auch die Leidenschaft, mit der Marco Gautschi sein Unternehmen repräsentiert. Diese Präsentation war äusserst interessant und bereichernd für alle.

Die Anwesenden durften sich freuen, in der Give-Away-Tasche wartete für alle Teilnehmer des Abends und der Generalversammlung eine Flasche Olimera-Oel.

Der krönende Abschluss waren das grosszügig offerierte Käse-Bufferet von Chäsuebue und die feinen Brötchen der Firma Romers.

Die gewohnte Herzlichkeit und das Gefühl, Teil einer grossen Familie zu sein, machten das Netztreffen vor der Generalversammlung einmal mehr zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Rita Gugger, Geschäftsstelle





57. Generalversammlung Netz 10, Luzern, 2. Mai 2026

Hotel Winkelried, Stansstad

Ein stahlblauer See, Frühlingswetter, eine wundervolle Terrasse direkt am Wasser im gepflegten Hotel Winkelried in Stansstad und viele gutge-launte GV-Teilnehmende; so könnte man die Generalversammlung 2026 zusammenfassen. Unser Engagement stösst immer noch auf grosses Interesse, das konnten wir, auch anlässlich des Vorabend-Programms, wiederum eindrücklich erfahren. Zahlreiche Inserenten haben uns mit wunderbaren Produkten für die beliebten

Mitglieder-Give-Away-Taschen unterstützt und GastroSuisse-Präsident Beat Imhof ehrte uns mit einer Grussbotschaft. Vielen herzlichen Dank dafür auch an dieser Stelle. Wolfgang Gehrig und seine Truppe betreuten uns professionell, freundlich und sehr zuvorkommend. Gewählt wurden dieses Jahr gleich zwei neue Vorsteher:

Marcel Ammann, zuständig für das Ressort Werbung und Werner Schuhmacher, mitverantwortlich für das Qualifikationsverfahren und die Akquisition

neuer Betriebe. Wir gratulieren den beiden zur Wahl. Ausserdem sind zwei neue Netzmeister zu uns gestossen, **Urban Husi betreut das Netz 12 und Erich Meier kümmert sich fortan um das Netz 09.** Auch ihnen beiden herzliche Gratulation. Mit einem gelungenen Mittagessen und gemütlichem Beisammensein liessen wir die 57. Generalversammlung sanft ausklingen.

Andrea Dängeli, Redaktion



Unsere Ordenträger geniessen die Gemeinsamkeit



Die grosszügigen Gaben unserer Werbepartner

Die Premium-Partner der Tafelgesellschaft





Angeregte Gespräche



Beat Imhof, GastroSuisse beehrte uns



Neuer Vorsteher: Werner Schuhmacher



Neuer Netzmeister: Urban Husi



Daniel Nähr, Lilienberg Ermätigen

Die Partner der Tafelgesellschaft





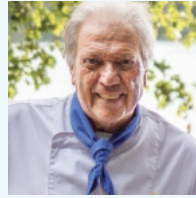
Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch organisiert sich wie folgt:

Die Vorsteherchaft



Tafelmeister (Vorsitz)
Hansjürg Gugger

tafelmeister@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Beisitzer
Oskar Müller

oskar.mueller@goldenerfisch.ch



Vize-Tafelmeister und Tafelherr
Willi Keller

willi.keller@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Social Media
Markus Krüger

markus.krueger@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Vertreter Berufsfischer
Andreas Braschler

berufsfischer@goldenerfisch.ch



Tafeldame, Finanzen
Chantal Knibiehler

chantal.knibiehler@goldenerfisch.ch



Tafelherr, Rechtskonsulent
Martin Immenhauser

martin.immenhauser@goldenerfisch.ch



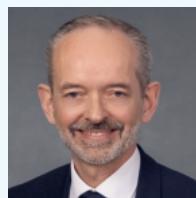
**Tafelherr, Qualifikationsverfahren,
Qualitätsprüfung**
Arthur Eikel

arthur.eikel@goldenerfisch.ch



**Tafelherr, Qualifikationsverfahren,
Qualitätsprüfung**
Bruno Keist

bruno.keist@goldenerfisch.ch



**Tafelherr,
Partnerschaften/Werbung**
Marcel Ammann

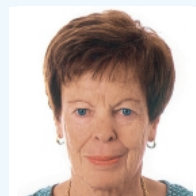
marcel.ammann@goldenerfisch.ch



**Tafelherr, Qualifikationsverfahren,
Qualitätsprüfung**
Werner Schuhmacher

werner.schuhmacher@goldenerfisch.ch

Die Revisionsstelle



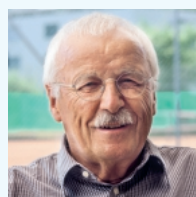
Revisorin
Ruth Hunn-Leserf

Die Geschäftsstelle/Die Redaktion Printmedien



Rita Gugger
079 706 50 19, info@goldenerfisch.ch

Andrea Dängeli
079 374 10 98, redaktion@goldenerfisch.ch



Revisor
Peter Jost



Der Goldfisch auf «Partnersuche»



Im Frühling 2026 durften wir zwei weiteren unserer treuen Werbepartner eine Goldfisch-Partner-Tafel überreichen. Anlässlich der feierlichen Tafelübergabe im Landgasthof Schönbühl, Urtenen-Schönbühl, nahm Stephan Frech, Verlagsleiter [gourmetMedia](#), die Tafel ent-

gegen. Bei der 57. Generalversammlung der Tafelgesellschaft im Hotel Winkelried in Stansstad hatte Marco Gautschi, [Florin AG](#), die Ehre, die Partnertafel in Empfang zu nehmen.

Wir gratulieren herzlich und danken für die konstruktive Zusammenarbeit.



GROSSES MEERESFRÜCHTE- & FISCH-BUFFET

Freitag, 25. September 2026
Freitag, 09. und 23. Oktober 2026
Freitag, 13. und Samstag, 21. November 2026
Samstag, 05. und 19. Dezember 2026
Freitag, 15. und 29. Januar 2027
Freitag, 12. und 26. Februar 2027
Freitag, 12. und 19. März 2027
Freitag, 09., 16. und 23. April 2027
Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr

Erleben Sie einen genussreichen Abend mit der ganzen kulinarischen Vielfalt aus See und Meer – frisch zubereitet von unserem Chefkoch.



Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt

Grosses Fisch-Buffet kalt und warm mit allem was das Herz begehrt wie zum Beispiel:

- Verschiedene Salate
- Geräucherte Süsswasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettenspiesschen
- Sushi, Sashimi und marinierte Fische
- Fischtatar und Crevettencocktail
- Fisch- und Hummersuppe
- halber Hummerschwanz
- pochierte, gebratene und gebackene Fische
- Tintenfisch und Krebs
- und vieles mehr

Zum krönenden Abschluss geniessen Sie ein feines Dessert.

Meeresfrüchte- und Fischbuffet zu Fr. 99.50 pro Person (ohne Getränke)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

[Delphin Restaurant & Seehotel](#)
5616 Meisterschwanden
Fon 056 676 66 80
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch



Tafelübergabe Netz 06, Aare/Bern, 7. Mai 2026



Landgasthof Schönbühl, Urtenen



Ein Abend voller Gastfreundschaft, kulinarischer Spitzenleistungen und gelebter Familientradition. Mit grosser Freude durfte die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch die Tafel an einen wunderschönen traditionellen Landgasthof in sechster Generation übergeben. Bereits beim herzlichen Empfang spürte man die gelebte Gastfreundschaft. Ein wunderbar gedeckter Tisch, ein äusserst freundlicher und professioneller Service sowie eine ausgezeichnete Küchenbrigade sorgten für einen rundum genussvollen Abend. Die Gerichte bewegten sich auf höchstem Niveau und wurden von einer tollen, perfekt abgestimmten Weinbegleitung ergänzt. Besonders erfreulich war es zudem, die grosse Zahl an engagierten Lernenden mitzuerleben.

Nebst der feierlichen Tafelübergabe durften wir gleich zwei weitere Höhe-

punkte erleben: die Übergabe der PartnerTafel an Stephan Frech (gourmet-Media) sowie die Feier des 60. Geburtstags eines langjährigen Mitglieds der Tafelgesellschaft.

Eine besondere Freude war auch der kurze Besuch von Seniorchef Otto Gerber, der sichtbar stolz auf seine Nachfolger Corinne und Roland Eckert-Gerber ist. Während Tochter und Schwiegersohn sich mit viel Herzblut um das Wohl ihrer Gäste kümmerten, durfte er die Enkelkinder hüten, ein schönes Bild gelebter Familiengeschichte.

Es erfüllt uns mit grosser Freude, unser Netz 06 mit einem weiteren hochstehenden Betrieb bereichern zu dürfen.

Herzlichst

Beat F. Hostettler, Netzmeister



Tatar vom Saibling
Spargel, Kräutersalat

Felchen-Bouillabaisse, Sauce Rouille

Pochiertes Alpen-Zander-Filet
Champagnersauce, Bärlauchrisotto
Spinat

Rhabarber-Erdbeer-Dessert, Vanille

Anzeige





Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 16. Mai 2026



Wirtshus zum Wyberg, Teufen

Das 10-Jahre-Jubiläum, «Corona-bedingt», lockte im September 2022 «nur» gerade 11 Teilnehmende ins Wirtshus zum Wyberg. Sehr zu meiner Freude, konnte ich nun, zum 15-jährigen Jubiläum, 35 neugierige Goldfische und 9 Gäste im ersten Stock des Gourmet-Restaurants begrüßen.

Zum Aperitif auf der Terrasse und im Restaurant durften wir einen feinen Chaselas «La Viborne», offeriert von «New Sales Ways», Evelyne und Peter Wilhelm, und köstliche Häppli «à la Wyberg» geniessen. Ganz herzlichen Dank!

Auf das von Martin zelebrierte Fischmahl, vor allem auf die angekündigte «Egli-Sau» waren wir natürlich sehr gespannt. Eine gelungene harmonische Kombination! Die Vorspeise, Swiss Alpine-Lachs, wunderschön angerichtet, war sehr delikate, ebenso die Heu-Schaumsuppe mit der «Zander-Zigarre», beides geschmacklich eine Wucht. Auch dem Dessert wurde rege zugesprochen.



Nach dem Essen walteten die Vorsteher ihres Amtes. Vize-Tafelmeister Willi Keller und die beiden Tafelherren Oskar Müller und Arthur Eikel, überbrachten Martin und Carol Aeschlimann und ihren Brigaden in Küche und Service die Grüsse des Tafelmeisters und die obligaten Jubiläums-Geschenke: Urkunde, Blumen und je eine Flasche Mauler, Rimuss und Cipriani Bellini.

Zum Schluss gratulierten wir Martin und Carol noch zu den 15 Gault&Millau-



Geräucherter Swiss Alpine-Lachs
Radieschen, Brennessel, Kräuter-Toast

Heu-Schaumsuppe, Zander-Zigarre

Egli-Sau, Rafzer Egli-Filets
Wildschwein-Filet, Flaacher Spargeln

Dessert-Überraschung

Punkten und bedankten uns ganz herzlich für ihre liebenswürdige Gastfreundschaft.

Irene Demuth, Netzmeisterin

Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland, 16. Mai 2026

Restaurant Bären, Grüningen



Eine frohgelaunte Goldfischfamilie traf sich bei kühlem Frühlingswetter in Grüningen im Bären zum Netztreffen. Die grosse Menutafel machte uns so richtig gespannt auf das 4-Gänge-Menu. Ein besonderes Highlight war das Tonnato vom Reh und Felchen. Christian und Team verstanden es, jeden einzelnen Gang sehr schmackhaft und aufs Beste gewürzt zuzubereiten und zu präsentieren. Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Mit Stolz nahmen Christian und das ganze Team den Dank mit einem tosenden Applaus der Gäste entgegen. Wir haben Eure Gastfreundschaft sehr genossen und freuen uns aufs nächste Netztreffen.

Lieber Christian und Team:
Vielen Dank!

Christian Schönholzer, Vize-Netzmeister



Alpin Lachs-Rose, Chicoréesalat

Falsches Tonnato von Reh
und Felchen, süsse Peperoni

Egli-Filets Bären-Art
Würziger Meerrettich-Kartoffelstock
Rahmlauch

Aprikosen-Tiramisu



Frisch auf den Teller

Pasta macht richtig Laune! Wir alle lieben sie, am besten frisch und selbstgemacht. Die Krönung? Gefüllte Pasta! Verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt mit **Parmadoro Pasta ripiena**. Die herrliche Tortelli-Welt bietet beliebte Klassiker fürs ganze Jahr wie Tortelli Käse Birne oder Tortelli Brasato, sowie saisonale Tortelli mit Spargeln oder Kürbis, die Frühling und Herbst auf den Teller bringen. Und: Limited Editions, die kulinarisch überraschen. Mmmh ... schmeckt wie hausgemacht! Natürlich, denn wir produzieren unsere Frischeier-Teigwaren in der Schweiz nach traditionellen Rezepten.

Dank der grossen Pastaform haben sie

einen Füllanteil von über 50 %. Zudem sind sie lose gefroren, womit das Portionieren kinderleicht ist! Die tiefgefrorene Pasta ripiena ist in 4 Minuten servierbereit – so sparen Sie Zeit und bringen viel Abwechslung auf Ihren Menüplan. Kurz gesagt: Sie haben minimalen Aufwand bei maximalem Geschmack!

Nach der Herstellung werden die Frischeier-Teigwaren blanchiert, schockgekühlt und sogleich tiefgefroren, was optimale Frische garantiert. Der Geschmack und die Textur der hochwertigen Zutaten bleiben vollständig erhalten. Selbst nach längerer Zeit im Bain-Marie bleibt die Pasta al dente,

so dass Ihre Gäste stets beste Qualität geniessen können.

Jetzt probieren: Seit kurzem haben wir eine sommerliche Girasoli mit Basilikum, Mascarpone, Pinienkernen und Grana Padano im Sortiment – unser Girasoli Pesto alla Genovese.

www.hero.ch



Tartelettes-Kunstwerke gesucht

HUG Creative Tartelettes Contest geht in die 22. Runde!



Bereits zum 22. Mal lanciert die HUG AG ihren Creative Tartelettes Contest – kurz: CTC. Er ist nicht nur einer der ältesten Koch-Wettbewerbe der Schweiz, sondern gilt auch als Sprungbrett für Talente auf dem Weg zum namhaften Spitzenkoch. Mit dem CTC soll das innovative Potential von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseurs in der Schweiz gefördert werden. Im Rahmen des Wettbewerbs kreieren die Teilnehmenden je einen Vorspeisen- und einen Dessert Teller unter Einbindung der vorgegebenen HUG Tartelettes. Die 22. Ausgabe steht

erstmalig überhaupt unter einem Motto. Dieses lautet «Celebration». Anlass ist ein besonderes Jubiläum: HUG feiert 10 Jahre «Filigrano Collection». Entsprechend kommen ausschliesslich Tartelettes aus der Produktlinie «Filigrano Collection» zum Einsatz. Die Gewinner:innen der diesjährigen Ausgabe dürfen sich auf eine spannende Studienreise nach Hong Kong freuen. Möglich gemacht wird die Gewinner-Reise durch die Firma Pistor, die den CTC in diesem Jahr zum zweiten Mal als Reise-Sponsor unterstützt. Jetzt anmelden unter: www.hug-ctc.ch

Anzeige

FOUNDED 1828

Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

PROUDLY PRESENTED BY
CASA del VINO

**DAS FLAGGSCHIFF
DES HAUSES DEUTZ**

EIN CHAMPAGNER VON
ZEITLOSER ELEGANZ,
TIEFE UND FINESSE.



 Jetzt mehr erfahren.

 SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität



 lokale Produktion

 Antibiotika- & Hormonfrei

 Stressfreie Aufzucht

 Parasitenfrei

 swisslachs.ch



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn, 23. Mai 2026

Hotel Bären***, Twann



Goldbrassen-Tatar, Limette, Koriander

Tataki vom Thunfisch, Wakame-Algen

Lachsfilet vom Grill, Safransauce
Gebratene Frühlingkartoffeln
Junge Zwiebeln, Seeländer Spargel

Twanner Marc-Parfait
Eingelegte Sultaninen

Sommer am Bielersee und im Teller!
«Wer braucht schon Sterneküche,
wenn er bei Euch essen kann?
Herzlichen Dank für die Gastfreundschaft!»
(Delegation Thurgau)

Bei sommerlichen Temperaturen, mit
Blick auf den Bielersee, trafen sich 29 Gold-
fische aus 5 Netzen im Bären Twann, wel-
cher bereits seit 500 Jahren Gäste

bewirbt. Unser Vorsteher Marcel Ammann
war ebenfalls anwesend. Auf der Sonnen-
terrasse wurde uns der Apéro, offeriert vom
Haus, serviert.

Das Gourmet-Menu liess keine Wün-
sche offen. Wer nicht da war, hat etwas
verpasst.

«Während wir hier gemütlich das Mit-
tagessen geniessen, stellen wir fest, dass:

am Bielersee versteht man nicht nur etwas
von gutem Essen und feinem Wein, son-
dern auch von echter Gastfreundschaft.»
(Die Goldfische aus dem Netz 16)

«Auch die Berner-Fraktion dankt herzlich da-
für, dass wir so köstlich speisen konnten!»
Ein Merci an Marc und sein Team.

Daniel Karrer, Netzmeister

Anzeige



Die neuen Ricola Drink Cubes.

Folge deinem Durst.



Ricola × waterdrop®

Herzliche Gratulation zum Sieg!

Mateo Hoefliger
3. Lehrjahr
Casino Bern



Zu den
Highlights



Organisator



Presenting-Partner



Patronat



Leading-Partner



Preissponsor





Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, 27. Mai 2026



Restaurant Sternen, Walchwil



Es herrschten Glücksgefühle, als sich die Gäste im Garten direkt am Zugersee zum gemeinsamen Fischmahl versammelten. Glücksgefühle bescherte uns auch Petrus, der uns die Sonne in den Sternen gebracht hat. Der herzliche Empfang durch die Gastgeberin Anita und ihr kompetentes Service-Team beim offerierten Apéro, bereicherte die Glücksgefühle ebenso. Und obendrauf waren es die auf höchstem Niveau veredelten Fischgerichte, welche uns Noémie und

Giorgio dargereicht haben. Sie alle haben die Ehrung für die 5-jährige Treue zur Tafelgesellschaft redlich verdient. Die Ehrung wurde von Netzmeister Urban Husi und seinem am selben Anlass zum Vize-Netzmeister ernannten Kollegen Gregor Hotz, vorgenommen. Bereichert durch zahlreiche Glücksgefühle und viel Begeisterung für die ausgezeichneten Fischkompositionen, wurde die Tafel am späten Nachmittag aufgehoben. Wir danken der Familie Bernard und ihrem umsichtigen



Zuger Felchen gebeizt, Kräutersalat
Crème fraîche

Tomaten-Gazpacho, Schlössli-Shrimps

Alpenzander, Rosmarin, Bulgur
Spargeln

Erdbeeren, Himbeeren
(Buuregarte Boog Hünenberg)

Team für die kulinarische und gastgeberische Meisterleistung und sagen bis bald!

Maya Ziegler-Bodmer, Netz 14

Netztreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee, 29. Mai 2026

Restaurant Seehus, Quinten



Geräucherte Weisstannener-Forelle
Geräucherter Alaska Rotlachs

Fischsuppe Riva

In Butter gebratene Walensee-Felche
Kartoffelstampf, Pak Choi,
Kräutersauce

Getränkter Mohnkuchen
Passionsfrucht-Glacé

Am 29. Mai, bei sommerlichen Temperaturen, fuhr eine frohgelante Goldfischfamilie mit einer «Mini-Kreuzfahrt» über den Walensee nach Quinten, wo wir von den Geschwistern Carlo Gassner und Sarah Tschirky-Gassner sehr freundlich begrüsst wurden.

Der Apéro mit feinen Knusperli und Weisswein aus Quinten schmeckte vorzüglich. Nach kurzer Ansprache übergab Ruedi Bütler das Seehus Quinten an Netzmeister Markus Krüger und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel ins Netz 19.

Die aufgelegte Menükarte versprach einen echten Gaumenschmaus. Die Vorspeise mit der Forelle und dem Alaska Rotlachs schmeckte hervorragend. Auch die Fischsuppe Riva war sehr gut. Der Hauptgang, ein Filet von der Walensee-Felche, war super abgeschmeckt. Das Dessert zum Schluss passte hervorragend zum

sommerlichen Wetter. Das Ganze ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus.

Liebe Sarah und Carlo mit Team, wir haben uns sehr wohl gefühlt und freuen uns auf den nächsten Besuch.

Vielen Dank!

Christian Schönholzer,
Vize-Netzmeister





Aus den eigenen Gewässern

Wir trauern um unsere Mitglieder



- Netz 04 Hansruedi Urech
- Netz 08 Bernhard Graf
- Netz 12 Guido Lurati (ehemaliger Vize-Netzmeister)
- Netz 12 Albert Speck
- Netz 13 Willy Meier (Ehrenfisch, ehem. NM Netz 13)
- Netz 18 Thomas Josef Gassner (Restaurant Seehus, Quinten)

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl. Wir werden den Verstorbenen von Herzen ein ehrendes Andenken bewahren.

Herzlich willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 08 Marco Gautschi (Florin AG)
- Netz 10 Ruedi & Vreny Müller
- Netz 12 Ingrid Gottschalk
- Netz 13 Iveta Kollarik
- Netz 16 Martina & Kaspar Loretz

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Hansjürg Gugger, Elena Rosenkranz, Irene Demuth, Seppi Roth, Annelies Algeni

Werber werden mit einem Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt, für eine Betriebswerbung locken Fr. 50.00. (die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle verzichten auf die Gutscheine).

Gäste im Goldfischnetz/Neue Mitglieder

Wer Gäste mitbringt, hilft aktiv mit, unser Netzwerk wachsen zu lassen und neue Mitglieder für uns zu begeistern.



Wer Ende Jahr die meisten Goldfische erworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.-.

Aus dem Goldfisch ausgetreten

Sie alle schwimmen neuen Ufern entgegen und verlassen mit einem lachenden und einem weinenden Auge den Goldfisch.

- Netz 02 Hotel-Restaurant Strauss, Fiesch (Yves und Margrit Strauss verlassen Fiesch per Ende Juni und starten neu im Netz 09, Studhuus, Obergösgen)
- Netz 15 Hotel Alte Rheinmühle Büsingen (Markus Hempel)
- Netz 20 Aris Murtaröl AG - Restaurant Murtaröl (Antonio Walther) Plaun da Lej

Von Herzen bedanken wir uns für die schöne Zusammenarbeit. Viele positive Erinnerungen bleiben in unseren Herzen. Wir wünschen ihnen allen für die berufliche und private Zukunft alles Gute und beste Gesundheit.

Unsere personellen Veränderungen

Netz 09

Wir freuen uns, Euch mitteilen zu dürfen, dass [Monika Fischbacher](#) und [Sabine Probst](#), Netz 09, Nachfolger gefunden haben. Es sind [Erich Meier](#) und [Ernst Stierli](#). Erich Meier wurde anlässlich der Generalversammlung gewählt. Wir danken Monika und Sabine für ihr Engagement und heissen Erich und Ernst herzlich willkommen. Monika und Sabine werden das Netz 09 noch bis zum Jubiläumstreffen am 7. November 2026, Restaurant & Seehotel Delphin, weiterhin tatkräftig unterstützen.

Die Vorsteherschaft konnte zwei neue Tafelherren gewinnen: [Marcel Ammann](#) übernimmt ab sofort die Position des Tafelherrn Werbung und [Werner Schuhmacher](#) Tafelherr für das Qualifikationsverfahren (Akquisition neue Betriebe). Auch sie wurden an der Generalversammlung einstimmig gewählt.

Unsere treuen zukünftigen Ehemaligen

- Netz 14 Maya Ziegler-Bodmer, Sonja Bodmer (Netzmeisterin und Vize-Netzmeisterin)

Wir danken Maya und Sonja von Herzen für die mit viel Engagement geleistete Arbeit für den Goldfisch. Bis wir eine Nachfolgelösung präsentieren können, werden die Betriebe im Netz 14 engagiert von Gast-Netzmeistern und Ehrenfischen betreut. In der jeweiligen Einladung ist ersichtlich, wer diese Aufgabe übernimmt.

Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisierst gerne und hast Zeit für ein spannendes Ehrenamt als Netzmeister oder Vize-Netzmeister, dann melde Dich bitte bei der Geschäftsstelle (info@goldenerfisch.ch). Du hilfst bei der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben. Du bist an unserer Generalversammlung, sowie an der jährlichen Netzmeistertagung mit dabei.

Hast Du Fragen zum Amt oder bist Du interessiert, zögere nicht, schreib uns oder ruf uns an. Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme. (079 706 50 19 Rita Gugger oder 079 374 10 98 Andrea Dängeli)

Unsere Berufsfischereien und Aquakulturen

Bitte beachtet auf unserer Webseite www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen unsere Berufsfischereien und Aquakulturen. Sie bedienen und beliefern auch grösstenteils Privatkunden!



Mit dem QR-Code gelangt Ihr direkt auf die entsprechende Seite. Und nicht vergessen, gebt Euch als Goldfischmitglied zu erkennen!



Gönner für den Goldfisch

Damit unsere Goldfische auch weiterhin in klaren Gewässern schwimmen und ausschwärmen können, sind wir auf unsere treuen Weggefährten, Werbepartner, Inserenten und unsere sehr geschätzten Mitglieder angewiesen.

Wenn Du uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchtest:

Twint-Code:



QR-Code Einzahlungsschein:



IBAN-Nummer:

CH56 0900 0000 8002 4225 1

Goldfisch-Fotogalerie



Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter www.goldenerfisch.ch/Aktuelles von jedem Anlass eine [Fotogalerie](#) mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift publizieren können.

Bitte beachtet den Hinweis in den Einladungen: An unseren Anlässen werden Fotos gemacht und im Internet sowie in unserer Zeitschrift veröffentlicht. Wer nicht veröffentlicht werden möchte, soll sich bitte beim Netzmeister melden.

Das Cover der Goldfischzeitschrift

Habt Ihr bemerkt, dass jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das Cover (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? Ich bin stolz darauf, freue mich selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und bin gespannt, welcher unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert.

Übrigens, liebe Gastronomen, liebe Gastronominnen, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischer-netz» habt. Schickt mir Eure Kreationen auf redaktion@goldenerfisch.ch.

Eure Redaktorin Andrea



Cover Juni 2026,
Poggio's Kitchen,
Hafenbuffet Rorschach

Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir den Gewinner mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.- belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Zusätzlich bekommt Ihr zum Wettbewerbsgewinn eine Flasche Wein, gesponsert von der Firma «Fernand Cina SA». (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken verwendet!) Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird bei Einverständnis jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Welche beiden Tiere aus Wald und See wurden von einem unserer Gastronomen gekonnt in einem Menu kombiniert?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Andrea Dängeli und Rita Gugger
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch



Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Einsendeschluss ist der 11. August 2026. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 195 ist:
Josef Roth, Malters
Herzliche Gratulation!



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Sa, 27.06.2026, 11:30 Uhr | 21,
Tessin
Vreni Jost-Streiff, Jubiläums-Netztreffen
(10 Jahre)
Ristorante Salotto 1962, Ascona

Sa, 27.06.2026, 18:45 Uhr | 10,
Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Hotel Beau Rivage, Weggis

Sa, 04.07.2026, 11:30 Uhr | 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
Annelies Algeni Schönholzer,
Abschieds-Netztreffen
Residenz Seeterrasse, Öhningen

Sa, 04.07.2026, 11:30 Uhr | 9,
Aargau / Luzerner Hinterland
Erich Meier, Netztreffen
Restaurant FAHR, Künten / Sulz

Di, 07.07.2026, 17:00 Uhr | 14,
Zürichsee / Oberland
Irene Demuth, Netztreffen
Gasthof Hirschen am See,
Obermeilen

Sa, 11.07.2026, 11:30 Uhr | 1,
Romandie
Christian Dubugnon, Netztreffen
Restaurant du Lac, Le Pont

Sa, 18.07.2026, 11:30 Uhr | 5,
Bielersee / Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Gasthof Brücke, Hagneck

So, 19.07.2026, Mittag | 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
Annelies Algeni Schönholzer, Netztreffen
Lilienberg, Ermatingen

Di, 04.08.2026, Mittag | 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
Annelies Algeni Schönholzer, Netztreffen
Restaurant Krone am See, Altnau

Termine (Stand 09.06.2026)

Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos:
www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlässe, zuständige Netzmeister
oder Geschäftsstelle



Fr, 07.08.2026, 18:30 Uhr | 6,
Aare / Bern
Beat F. Hostettler, Netztreffen
Restaurant La Caletta, Muri b. Bern

Sa, 15.08.2026, Mittag | 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urban Husi, Netztreffen
Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Sa, 15.08.2026, Mittag | 9,
Aargau / Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Hotel-Speiserestaurant Hallwyl,
Seengen

Sa, 22.08.2026, Mittag | 15,
Schaffhausen / Rhein
Marcel Hostenstein, Netztreffen
Villa Sommerlust, Schaffhausen

Do, 27.08.2026, Abend | 14,
Zürichsee / Oberland
Vreny & Pedro Gruber-Meier, Netztreffen
Gasthof zur Sonne, Stäfa

Sa, 29.08.2026, 11:30 Uhr | 5,
Bielersee / Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Gottstatterhaus, Biel/Bienne

Sa, 05.09.2026, Abend | 20,
Engadin / Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Das Homann, Samnaun-Ravaisch

Sa, 12.09.2026, 11:30 Uhr | 2,
Rhône / Rottu
Herbert Heldner, Jubiläums-Netztreffen
(10 Jahre)
Hotel Restaurant Landhaus, Münster

So, 13.09.2026, Mittag | 13,
Zürich / Thur
Irene Demuth, Jubiläums-Netztreffen
(5 Jahre)
IOANNIS Restaurant, Küsnacht

Mi, 16.09.2026, Mittag | 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
Urs Neher, Ehrenfisch-Treffen
Gasthof zum goldenen Kreuz,
Frauenfeld

Sa, 19.09.2026, 18:45 Uhr | 10,
Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Hotel Winkelried, Stansstad

Sa, 19.09.2026, Abend | 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
Annelies Algeni Schönholzer,
Jubiläums-Netztreffen
(15 Jahre)
Restaurant Krone, Ermatingen

Mi, 23.09.2026, 11:00 Uhr | 14,
Zürichsee / Oberland
Vreny & Pedro Gruber-Meier,
Abschieds-Netztreffen
Wirtschaft zum Seeli, Bäch

Sa, 26.09.2026, 11:30 Uhr | 5,
Bielersee / Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant zum Alten Schweizer, Twann

Sa, 26.09.2026, Mittag | 8,
Basel und Umgebung
John Berner, Abschieds-Netztreffen
HOTEL SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden

Sa, 26.09.2026, Mittag | 15,
Schaffhausen / Rhein
Marcel Hostenstein, Netztreffen
Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

Sa, 26.09.2026, Abend | 20,
Engadin / Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

Sa, 03.10.2026, 11:30 Uhr | 4,
Fribourg / Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
Le Bistro et 4 Saisons
(Hôtel Cailler), Charmey

Sa, 10.10.2026, Mittag | 8,
Basel und Umgebung
John Berner, Jubiläums-Netztreffen
(20 Jahre)
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

